



# भारत का राजपत्र The Gazette of India

सी.जी.-डी.एल.-अ.-10062025-263697  
CG-DL-E-10062025-263697

असाधारण  
EXTRAORDINARY

भाग III—खण्ड 4  
PART III—Section 4

प्राधिकार से प्रकाशित  
PUBLISHED BY AUTHORITY

सं. 418|  
No. 418|

नई दिल्ली, सोमवार, जून 9, 2025/ज्येष्ठ 19, 1947  
NEW DELHI, MONDAY, JUNE 9, 2025/JYAISTHA 19, 1947

स्वास्थ्य एवं परिवार कल्याण मंत्रालय  
(भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण)

अधिसूचना

नई दिल्ली, 4 जून, 2025

फा.सं. एसएस-टी0एफए (अधि)/2/2024-मानक-एफएसएसआई(भाग-I) — खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य सहयोज्य) विनियम, 2011 में और संशोधन के लिए कतिपय विनियमों का निम्नलिखित प्रारूप, जिसे भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण केंद्र सरकार के पूर्व अनुमोदन से, खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 (2006 का संख्यांक 34) की धारा 16 के साथ पठित धारा 92 की उप-धारा (2) के खंड (ड) द्वारा प्रदत्त शक्तियों का प्रयोग करते हुए बनाने का प्रस्ताव करता है, इससे प्रभावित होने वाले संभावित सभी व्यक्तियों को सूचना देने के लिए उक्त अधिनियम की धारा 92 की उप-धारा (1) की अपेक्षा के अनुसार एतद्वारा प्रकाशित किया जाता है और यह नोटिस दिया जाता है कि उक्त प्रारूप विनियमों पर उस तिथि से साठ दिनों की अवधि समाप्त होने के बाद विचार किया जाएगा, जिस तिथि को इस अधिसूचना को प्रकाशित करने वाले राजपत्र की प्रतियाँ जनता को उपलब्ध कराई जाएँगी।

आपत्ति अथवा सुझाव, यदि कोई हो, मुख्य कार्यकारी अधिकारी, भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण, एफडीए भवन, कोटला रोड, नई दिल्ली- 110002 को अथवा [regulation@fssai.gov.in](mailto:regulation@fssai.gov.in) पर ईमेल के माध्यम से भेजा जा सकता है;

उक्त प्रारूप विनियमों के संबंध में निर्दिष्ट अवधि की समाप्ति से पहले प्राप्त होने वाली आपत्तियों अथवा सुझावों पर भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण द्वारा विचार किया जाएगा।

### प्रारूप विनियम

1. इन विनियमों का संक्षिप्त नाम खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य सहयोज्य) संशोधन विनियम, 2025 है।

2. खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य सहयोज्य) विनियम, 2011, (जिसे इसमें इसके पश्चात उक्त विनियम कहा गया है, में), -

(1) विनियम 2.1 में,

(क) उप-विनियम 2.1.8 में, 'घी की वसीय अम्ल संघटन' से संबंधित सारणी 1 में, पंक्ति संख्या 9 और 16 पर प्रविष्टियों के स्थान पर निम्नलिखित प्रतिस्थापित किया जाएगा, अर्थात्: -

“सी16:0 हेक्साडेकानोइक एसिड (पामिटिक एसिड)	22.0-39.0
सी18:3 (सिस 9,12,15) 9,12,15-ऑक्टाडेकाट्रिनोइक एसिड	0.2-1.5”;

(ख) उप-विनियम 2.1.17 के पश्चात, निम्नलिखित उप-विनियम अंतःस्थापित किया जाएगा, अर्थात्: -

#### “2.1.17 (क) चीज़ पाउडर के लिए मानक

##### 1. विवरण -

(क) चीज़ पाउडर पीने योग्य पानी या चीज़ स्लरी में बिखरे चीज़ को सुखा कर बनाया गया चीज़ का एक पाउडर रूप है।

(ख) चीज़ पाउडर का रंग सफेद या हरी रंगत वाला सफेद या हल्का क्रीम होना चाहिए। इसमें हल्के दबाव में सानी से टूटने वाली गांठों के सिवाय गांठें नहीं होनी चाहिए और यह जले हुए कणों से यथोचित रूप से मुक्त होना चाहिए। इसमें अनुमत संघटकों के सिवाय कोई भी ऐसा संघटक नहीं होना चाहिए जो दूध में नहीं पाया जाता है।

(ग) चीज़ स्लरी का अर्थ है चीज़ कर्ड और वैकल्पिक रूप से एक तरल पदार्थ (जैसे पानी, दूध, क्रीम या बटर ऑयल) और/या ठोस दूध के मिश्रण/पीसने से प्राप्त उत्पाद। चीज़ स्लरी सुवास बढ़ाने के लिए उपयुक्त तापमान पर लगभग 2 से 3 सप्ताह तक पकाई जाती है। चीज़ स्लरी में संशोधित स्टार्टर्स, सहायक संस्कृतियों और बहिर्जात एंजाइमों का प्रयोग करके सुवास बढ़ाया जाता है।

##### 2. आवश्यक संरचना और गुणवत्ता कारक -

(क) कच्ची सामग्री

(i) चीज़

(ii) चीज़ स्लरी

(ख) अनुमत संघटक

(i) सोडियम क्लोराइड

(ii) पीने योग्य पानी

(ग) संरचना

क्र. सं.	मापदंड	आवश्यकताएं
(1)	(2)	(3)
1.	दुग्ध वसा, न्यूनतम, % (m/m), शुष्क पदार्थ के आधार पर	40.0
2.	नमी, अधिकतम, %(m/m)	5.0
3.	नमक ( सोडियम क्लोराइड युक्त), अधिकतम % (m/m)	5.5

### 3. खाद्य सहयोग्य -

इस मानक के तहत कवर किए गए उत्पादों के लिए, इन विनियमों के परिशिष्ट 'क' में निर्दिष्ट विशिष्ट खाद्य सहयोजकों का केवल निर्दिष्ट सीमाओं के भीतर प्रयोग किया जा सकता है।

### 4. संदूषक, आविष और अवशिष्ट -

उत्पाद खाद्य सुरक्षा और मानक (संदूषक, आविष और अवशिष्ट) विनियम, 2011 के तहत निर्धारित सीमाओं के अनुरूप होने चाहिए।

### 5. स्वच्छता -

(क) उत्पादों को खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य कारबार का अनुज्ञापन और रजिस्ट्रीकरण) विनियम, 2011 की अनुसूची 4 में निर्दिष्ट आवश्यकताओं और ऐसे अन्य दिशानिर्देशों जो कि खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 के प्रावधानों के तहत समय-समय पर निर्दिष्ट हो उनके अनुसार तैयार और नियंत्रित किया जाएगा।

(ख) उत्पाद इन विनियमों के परिशिष्ट ख में निर्दिष्ट सूक्ष्मजीवी आवश्यकताओं के अनुरूप होने चाहिए।

### 6. लेबलिंग -

खाद्य सुरक्षा और मानक (लेबलिंग और प्रदर्शन) विनियम, 2020 के प्रावधान पूर्व-पैकेजबंद उत्पादों पर लागू होंगे।

### 7. नमूनाकरण और विश्लेषण की विधि -

भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण द्वारा समय-समय पर यथानिर्दिष्ट, नियमावली में उल्लिखित नमूनाकरण और विश्लेषण की विधियाँ लागू होंगी।";

(2) विनियम 2.5 में, उप-विनियम 2.5.1 में, “पशु” की परिभाषा से संबंधित खंड (क) में, “और मछली” शब्दों का लोप किया जाएगा;

(3) विनियमन 2.10 में,

(क) उप-विनियम 2.10.6 में, “कैफिनयुक्त पेय” से संबंधित खंड (2) में, मद III में, उप-मद (ख) का लोप किया जाएगा;

(ख) उप-विनियम 2.10.7 में, खंड 4 के अंतर्गत तालिका में, क्रम संख्या 28 और उससे संबंधित प्रविष्टियों का लोप किया जाएगा;

(ग) उप-विनियम 2.10.8 में, खंड 4 के अंतर्गत तालिका 3 में, क्रम संख्या 24 पर प्रविष्टियों के स्थान पर निम्नलिखित प्रतिस्थापित किया जाएगा, अर्थात्: -

“24.	बोरेट्स (बी के रूप में), मि.ग्रा./लि., अधि.	2.4” ;
------	---	--------

(घ) उप-विनियम 2.10.9 में, खंड 2 में, निम्नलिखित प्रतिस्थापित किया जाएगा, अर्थात्: -

“(2) पेयजल (शोधित) साफ हो और उसमें कोई तलछट, निलंबित कण और बाहरी पदार्थ न हों। यह 1, 2, 3, 4, 5 और 6 तालिकाओं में दी गई आवश्यकताओं के भी अनुरूप होना चाहिए:

तालिका 1: ऑर्गेनोलेप्टिक और भौतिक मापदंड

क्र.सं.	विशिष्टता	अनुमेय सीमा
(1)	(2)	(3)
1.	रंग, हेजेन यूनिट्स, अधिकतम	5
2.	गंध	स्वीकार्य
3.	पीएच मान	6.5-8.5
4.	स्वाद	स्वीकार्य
5.	आविलता, एनटीयू, अधिकतम	1
6.	घुले हुए कुल ठोस पदार्थ, mg/l, अधिकतम	500

तालिका 2: अत्यधिक मात्रा में अवांछनीय पदार्थों से संबंधित सामान्य मापदंड

क्र.सं.	विशिष्टता	अनुमेय सीमा
(1)	(2)	(3)
1.	एल्यूमीनियम (Al), mg/l, अधिकतम	0.03
2.	अमोनिया (कुल अमोनिया-N) mg/l, अधिकतम	0.5
3.	एनियोनिक डिटर्जेंट (MBAS) mg/l, अधिकतम	0.2
4.	बेरियम (Ba), mg/l, अधिकतम	0.7
5.	बोरोन (B), mg/l, अधिकतम	0.5
6.	कैल्सियम (Ca) के रूप में, mg/l, अधिकतम	75
7.	क्लोरामाइन (Cl <sub>2</sub> ), mg/l, अधिकतम	4.0
8.	क्लोराइड (Cl), mg/l, मैक्स	250
9.	कॉपर (Cu), mg/l, अधिकतम	0.05
10.	फ्लोराइड (F) mg/l, अधिकतम	1.0
11.	मुक्त अवशिष्ट क्लोरीन, mg/l, न्यूनतम	0.2
12.	आयरन (Fe), mg/l, अधिकतम	1.0
13.	मैग्नीशियम (Mg), mg/l, अधिकतम	30
14.	मैंगनीज (Mn) , mg/l, अधिकतम	0.1
15.	मिनरल ऑयल, mg/l, अधिकतम	1.0
16.	नाइट्रेट (NO <sub>3</sub> ), mg/l, अधिकतम	45
17.	फेनोलिक यौगिक (C <sub>6</sub> H <sub>5</sub> OH), mg/l, अधिकतम	0.001
18.	सेलेनियम (Se), mg/l, अधिकतम	0.01
19.	सिल्वर (Ag), mg/l, अधिकतम	0.1
20.	सल्फेट (SO <sub>4</sub> ) mg/l, अधिकतम	200
21.	सल्फाइड (H <sub>2</sub> S), mg/l, अधिकतम	0.05
22.	कैल्सियम कार्बोनेट के रूप में कुल क्षारता, mg/l, अधिकतम	200
23.	कुल हार्डनेस (CaCO <sub>3</sub> ), mg/l, अधिकतम	200
24.	ज़िंक (Zn), mg/l, अधिकतम	5

तालिका 3: विषाक्त पदार्थों से संबंधित मापदंड

क्र.सं.	विशिष्टता	अनुमेय सीमा
(1)	(2)	(3)
1.	कैडमियम (Cd), mg/l, अधिकतम	0.003
2.	साइनाइड (CN), mg/l, अधिकतम	0.05
3.	लेड (Pb), mg/l, अधिकतम	0.01
4.	मरकरी (Hg), mg/l, अधिकतम	0.001
5.	मोलिब्डेनम (Mo), mg/l, अधिकतम	0.07
6.	निकल (Ni), mg/l, मैक्स	0.02
7.	पॉलीक्लोरीनेटेड बाइफेनाइल्स, mg/l, अधिकतम	0.0005
8.	पॉलीनुक्लेअर सुगंधयुक्त हाइड्रोकार्बन (PAH), mg/l, अधिकतम	0.0001
9.	कुल आर्सेनिक (As), mg/l, अधिकतम	0.01
10.	कुल क्रोमियम (Cr), mg/l, अधिकतम	0.05
11.	ट्राइहैलोमीथेन:	
	क) ब्रोमोफॉर्म, mg/l, अधिकतम	0.1
	ख) डिब्रोमोक्लोरोमीथेन, mg/l, अधिकतम	0.1
	ग) ब्रोमोडिक्लोरोमीथेन mg/l, अधिकतम	0.06
	घ) क्लोरोफॉर्म, mg/l, अधिकतम	0.2

तालिका 4: रेडियो-सक्रिय अवशिष्टों से संबंधित मापदंड

क्र.सं.	विशिष्टता	अनुमेय सीमा
(1)	(2)	(3)
1.	अल्फा उत्सर्जक Bq/l, अधिकतम	0.1
2.	बीटा उत्सर्जक Bq/l, अधिकतम	1.0
3.	यूरेनियम, mg/l, अधिकतम	0.03

तालिका 5: सूक्ष्मजीवी आवश्यकताएं

क्र.सं.	विशिष्टता	अनुमेय सीमा
(1)	(2)	(3)
1.	E. coli या थर्मोटॉलरेंट कोलिफॉर्म बैक्टीरिया	किसी भी 100 मि.ली नमूने में नहीं पाया जाना चाहिए
2.	कुल कोलीफॉर्म बैक्टीरिया	किसी भी 100 मि.ली नमूने में नहीं पाया जाना चाहिए

तालिका 6: कीटनाशक अवशिष्टों से संबंधित मापदंड

क्र.सं.	विशिष्टता	अनुमेय सीमा (µg/l)
(1)	(2)	(3)
1.	अलाक्लोर	20
2.	एट्राज़ीन	2
3.	एल्लिड्रिन/डाइलड्रिन	0.03
4.	अल्फा HCH	0.01
5.	बीटा HCH	0.04
6.	बुटाक्लोर	125
7.	क्लोरपाइरीफोस	30
8.	डेल्टा HCH	0.04
9.	2,4- डाइक्लोरोफेनोक्सीएसिटिक अम्ल	30
10.	डीडीटी (डीडीटी डीडीई और डीडीडी के ओ, पी और पी, पी आइसोमर्स)	1
11.	एंडोसल्फान (अल्फा, बीटा और सल्फेट)	0.4
12.	इथियन	3
13.	गामा HCH (लिंडेन)	2
14.	आइसोप्रोटुरोन	9
15.	मेलेथियन	190
16.	मिथाइल पैराथियन	0.3
17.	मोनोक्रोटोफोस	1
18.	फोरेट	2" ;

(4) परिशिष्ट क में, “IV. खाद्य उत्पादों में खाद्य सहयोज्यों का उपयोग” शीर्ष के अंतर्गत, -

(क) सारणी 6 में, खाद्य श्रेणी प्रणाली 6.2.1 और 6.2.2 (आटा और स्टार्च) से संबंधित प्रविष्टियों के सामने, कॉलम (3) में, “आटे में किसी भी सहयोज्य की अनुमति नहीं है” आकृति और शब्दों के स्थान पर “आटे, चावल के आटे (दृढीकृत चावल के दाने तैयार करने के लिए प्रयुक्त आटा सहित), मिल्लेट आटा और मिश्रित मिल्लेट आटा में किसी भी सहयोज्य की अनुमति नहीं है” आकृति और शब्द प्रतिस्थापित किए जाएंगे;

(ख) सारणी 12 में, खाद्य श्रेणी प्रणाली 12.6.3 (सॉस और सालान के लिए मिश्रण) से संबंधित प्रविष्टियों के सामने, कॉलम (3) में, खाद्य सहयोज्य “सोडियम एल्युमिनोसिलिकेट” और उससे संबंधित प्रविष्टियों के पश्चात, निम्नलिखित अंतःस्थापित किया जाएगा, अर्थात्:-

खाद्य श्रेणी प्रणाली	खाद्य श्रेणी का नाम	खाद्य सहयोज्य	आईएनएस संख्या	अनुशंसित अधिकतम मात्रा	नोट
“12.6.3	सॉस और सालान के लिए मिश्रण	फैटी एसिड के सुक्रोज एस्टर	473	10,000 मिग्रा/ किग्रा	127”

जी. कमलावर्धन राव, मुख्य कार्यकारी अधिकारी

[विज्ञापन-III/4/असा./151/2025-26]

**टिप्पण:** खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य सहयोज्य) विनियम, 2011 भारत के राजपत्र, असाधारण भाग 3, खंड 4 में, अधिसूचना संख्या फा.सं. 2-15015/30/2010, दिनांक 1 अगस्त, 2011 द्वारा प्रकाशित हुई थी और अंतिम संशोधन अधिसूचना संख्या फा.सं. स्टैंडर्ड/एफए/38/एफएसएसएआई (भाग-1), दिनांक 21 अक्टूबर, 2024 के माध्यम से की गई थी।

## MINISTRY OF HEALTH AND FAMILY WELFARE

### (Food Safety And Standards Authority Of India)

#### NOTIFICATION

New Delhi, the 4th June, 2025

**F.No. SS-T0FA(NOTI)/2/2024-Standard-FSSAI(Part-I)**—The following draft of certain regulations further to amend the Food Safety and Standards (Food Products Standards and Food Additives) Regulations, 2011, which the Food Safety and Standards Authority of India proposes to make with previous approval of the Central Government, in exercise of the powers conferred by clause (e) of sub-section (2) of section 92 read with section 16 of the Food Safety and Standards Act, 2006 (34 of 2006) is hereby published as required under sub-section (1) of section 92 of the said Act for the information of all persons likely to be affected thereby and notice is hereby given that the said draft regulations shall be taken into consideration after the expiry of the period of sixty days from the date on which copies of the Gazette containing this notification are made available to the public.

Objections or suggestions, if any, may be addressed to the Chief Executive Officer, Food Safety and Standards Authority of India, FDA Bhawan, Kotla Road, New Delhi- 110002 or sent on email at [regulation@fssai.gov.in](mailto:regulation@fssai.gov.in)

Objections or suggestions, which may be received from any person with respect to the said draft regulations before the expiry of period so specified, shall be considered by the Food Safety and Standards Authority of India.



**Draft Regulations**

1. These regulations may be called the Food Safety and Standards (Food Products Standards and Food Additives) Amendment Regulations, 2025.

2. In the Food Safety and Standards (Food Products Standards and Food Additives) Regulations, 2011, (hereinafter referred to as the said regulations), -

(1) in regulation 2.1,

(a) in sub-regulation 2.1.8, in Table 1 relating to 'The fatty acid composition of ghee', for the entries at row number 9 and 16, the following shall be substituted, namely:-

"C16:0 Hexadecanoic acid (Palmitic acid)	22.0-39.0
C18:3 (cis 9,12,15) 9,12,15-Octadecatrienoic acid	0.2-1.5";

(b) after sub-regulation 2.1.17, the following sub-regulation shall be inserted, namely:-

**"2.1.17(a) Standard for Cheese Powder****1. Description. -**

(a) Cheese powder is a powdered form of cheese made by drying cheese dispersed in potable water or cheese slurry.

(b) Cheese powder shall be white or white with greenish tinge or light cream in colour. It shall be free from lumps except those that break-up readily under slight pressure and shall be reasonably free from scorched particles. It shall not contain any ingredient not found in milk except those permitted.

(c) Cheese slurry means the product obtained by blending/grinding cheese curd, and optionally a liquid (e.g. water, milk, cream or butter oil) and /or milk solids. Cheese slurry is ripened for about 2 to 3 weeks at suitable temperature for flavour development. The flavour development in Cheese slurry is accelerated by using modified starters, adjunct cultures and exogenous enzymes.

**2. Essential Composition and Quality Factors. -**

(a) Raw Material

(i) Cheese

(ii) Cheese slurry

(b) Permitted ingredients

(i) Sodium Chloride

(ii) Potable water

(c) Composition

S. No.	Parameters	Requirements
(1)	(2)	(3)
1.	Milk fat, Minimum, % (m/m), dry matter basis	40.0
2.	Moisture, Maximum, %(m/m)	5.0
3.	Salt (added sodium chloride), Maximum % (m/m)	5.5

**3. Food Additives. -**

For products covered under this standard, specific food additives specified in Appendix 'A' of these regulations may be used and only within the limits specified.

**4. Contaminants, Toxins and Residues. -**

The products shall comply with the limits stipulated under the Food Safety and Standards (Contaminants, toxins and Residues) Regulations, 2011.

**5. Hygiene. -**

(a) The products shall be prepared and handled in accordance with the requirements specified in Schedule 4, as applicable, of the Food Safety and Standards (Licensing and Registration of Food Businesses) Regulations, 2011 and such other guidelines as specified from time to time under the provisions of the Food Safety and Standard Act, 2006.

- (b) The products shall conform to the microbiological requirements specified in Appendix 'B' of these regulations.

#### 6. Labelling. -

The provisions of the Food Safety and Standards (Labelling and Display) Regulations, 2020, shall apply to pre-packaged products.

#### 7. Method of Sampling and Analysis. -

The methods of sampling and analysis mentioned in the manuals as specified by the Food Safety and Standards Authority of India from time to time shall be applicable.”;

- (2) in regulation 2.5, in sub-regulation 2.5.1, in clause (a) relating to definition of “animal”, the words “and fish” shall be omitted;

- (3) in regulation 2.10,

- (a) in sub-regulation 2.10.6, in clause (2) relating to “Caffeinated Beverages”, in item III, sub-item (B) shall be omitted;

- (b) in sub-regulation 2.10.7, in the table under clause 4, serial number 28 and the entries relating thereto shall be omitted;

- (c) in sub-regulation 2.10.8, in the Table 3 under clause 4, the entries at serial number 24 shall be substituted with the following, namely:-

“24.	Borates (as B), mg/l, <i>Max</i>	2.4 ‘’;
------	----------------------------------	---------

- (d) in sub-regulation 2.10.9, for clause 2, the following shall be substituted, namely:-

“(2) Drinking water (purified) shall be clear without any sediments, suspended particles and extraneous matter. It shall also comply with the requirements given in Tables 1, 2, 3, 4, 5 and 6:

**Table 1: Organoleptic and Physical Parameters**

Sl. No.	Characteristic	Permissible Limit
(1)	(2)	(3)
1.	Colour, Hazen units, <i>Max</i>	5
2.	Odour	Agreeable
3.	pH value	6.5-8.5
4.	Taste	Agreeable
5.	Turbidity, NTU, <i>Max</i>	1
6.	Total dissolved solids, mg/l, <i>Max</i>	500

**Table 2: General Parameters Concerning Substances Undesirable in Excessive Amounts**

Sl. No.	Characteristic	Permissible Limit
(1)	(2)	(3)
1.	Aluminium (as Al), mg/l, <i>Max</i>	0.03
2.	Ammonia (as total ammonia-N) mg/l, <i>Max</i>	0.5
3.	Anionic detergents (as MBAS) mg/l, <i>Max</i>	0.2
4.	Barium (as Ba), mg/l, <i>Max</i>	0.7
5.	Boron (as B), mg/l, <i>Max</i>	0.5
6.	Calcium (as Ca), mg/l, <i>Max</i>	75
7.	Chloramines (as Cl <sub>2</sub> ), mg/l, <i>Max</i>	4.0
8.	Chloride (as Cl), mg/l, <i>Max</i>	250
9.	Copper (as Cu), mg/l, <i>Max</i>	0.05
10.	Fluoride (as F) mg/l, <i>Max</i>	1.0

11.	Free residual chlorine, mg/l, <i>Min</i>	0.2
12.	Iron (as Fe), mg/l, <i>Max</i>	1.0
13.	Magnesium (as Mg), mg/l, <i>Max</i>	30
14.	Manganese (as Mn), mg/l, <i>Max</i>	0.1
15.	Mineral oil, mg/l, <i>Max</i>	1.0
16.	Nitrate (as NO <sub>3</sub> ), mg/l, <i>Max</i>	45
17.	Phenolic compounds (as C <sub>6</sub> H <sub>5</sub> OH), mg/l, <i>Max</i>	0.001
18.	Selenium (as Se), mg/l, <i>Max</i>	0.01
19.	Silver (as Ag), mg/l, <i>Max</i>	0.1
20.	Sulphate (as SO <sub>4</sub> ), mg/l, <i>Max</i>	200
21.	Sulphide (as H <sub>2</sub> S), mg/l, <i>Max</i>	0.05
22.	Total alkalinity as calcium carbonate, mg/l, <i>Max</i>	200
23.	Total hardness (as CaCO <sub>3</sub> ), mg/l, <i>Max</i>	200
24.	Zinc (as Zn), mg/l, <i>Max</i>	5

**Table 3: Parameters Concerning Toxic Substances**

Sl. No.	Characteristic	Permissible Limit
(1)	(2)	(3)
1.	Cadmium (as Cd), mg/l, <i>Max</i>	0.003
2.	Cyanide (as CN), mg/l, <i>Max</i>	0.05
3.	Lead (as Pb), mg/l, <i>Max</i>	0.01
4.	Mercury (as Hg), mg/l, <i>Max</i>	0.001
5.	Molybdenum (as Mo), mg/l, <i>Max</i>	0.07
6.	Nickel (as Ni), mg/l, <i>Max</i>	0.02
7.	Polychlorinated biphenyls, mg/l, <i>Max</i>	0.0005
8.	Polynuclear aromatic hydrocarbons (as PAH), mg/l, <i>Max</i>	0.0001
9.	Total arsenic (as As), mg/l, <i>Max</i>	0.01
10.	Total chromium (as Cr), mg/l, <i>Max</i>	0.05
11.	Trihalomethanes:	
	a) Bromoform, mg/l, <i>Max</i>	0.1
	b) Dibromochloromethane, mg/l, <i>Max</i>	0.1
	c) Bromodichloromethane mg/l, <i>Max</i>	0.06
	d) Chloroform, mg/l, <i>Max</i>	0.2

**Table 4: Parameters concerning radio-active residues**

Sl. No.	Characteristic	Permissible Limit
(1)	(2)	(3)
1.	Alpha emitters Bq/l, <i>Max</i>	0.1
2.	Beta emitters Bq/l, <i>Max</i>	1.0
3.	Uranium, mg/l, <i>Max</i>	0.03

**Table 5: Microbiological Requirements**

Sl. No.	Characteristic	Permissible Limit
(1)	(2)	(3)
1.	E. coli or thermotolerant coliform bacteria	Shall not be detectable in any 100 ml sample
2.	Total coliform bacteria	Shall not be detectable in any 100 ml sample

**Table 6: Parameters concerning pesticide residues**

Sl. No.	Characteristic	Permissible Limit (µg/l)
(1)	(2)	(3)
1.	Alachlor	20
2.	Atrazine	2
3.	Aldrin/ Dieldrin	0.03
4.	Alpha HCH	0.01
5.	Beta HCH	0.04
6.	Butachlor	125
7.	Chlorpyrifos	30
8.	Delta HCH	0.04
9.	2,4- Dichlorophenoxyacetic acid	30
10.	DDT (o, p and p, p – Isomers of DDT DDE and DDD)	1
11.	Endosulfan (alpha, beta, and sulphate)	0.4
12.	Ethion	3
13.	Gamma — HCH (Lindane)	2
14.	Isoproturon	9
15.	Malathion	190
16.	Methyl parathion	0.3
17.	Monocrotophos	1
18.	Phorate	2”;

(4) In Appendix A, under the heading “IV. Use of Food Additives in Food Products”, -

(a) in Table 6, against the entries relating to Food Category System 6.2.1 and 6.2.2 (Flours and starches\*), in column (3), for the figure & words “\*No additives permitted in Atta”, the figure & words “\*No additives permitted in Atta, Rice flour (including the flour for Fortified Rice Kernel preparation), Millet flour, and Mixed millet flour” shall be substituted;

(b) in Table 12, against the entries relating to Food Category System 12.6.3 (Mixes for sauces and gravies), in column (3), after the food additive “Sodium aluminosilicate” and the entries relating thereto, the following shall be inserted, namely:-

Food Category System	Food Category Name	Food Additive	INS No	Recommended Maximum Level	Note
“12.6.3	Mixes for sauces and gravies	Sucrose esters of fatty acids	473	10,000 mg/kg	127”

G. KAMALA VARDHANA RAO), Chief Executive Officer

[ADVT.-III/4/Exty./151/2025-26]

**Note:** The Food Safety and Standards (Food Products Standards and Food Additives) Regulations, 2011 were published in the Gazette of India, Extraordinary, Part III, section 4 *vide* notification number F. No. 2-15015/30/2010, dated 1st August, 2011 and last amended *vide* notification number F.No. STD/FA/38/FSSAI(Part-1), dated 21st October, 2024.